

Matinée biannuelle du mercredi 21 mai 2008
Maison des arts de Laval, 8 h 30 à 12 h
Nombre de participants au groupe de discussion : 18

*Cuisine collective : résultats de l'enquête du CASAL et
réflexion sur des pistes de solution*
Résumé du groupe de discussion

Attentes des participants :

- S'inspirer, avoir des idées créatives
- Entendre ce qui se fait ailleurs
- Voir les liens possibles entre les étudiants en diététique du collège Montmorency et les cuisines collectives
- Connaître mieux les cuisines collectives pour pouvoir en démarrer
- Comprendre ce qui se passe à Laval
- Prendre connaissance des résultats de la recherche réalisée
- Possibilité de lieu d'intervention pour les nutritionnistes et les organismes
- Chercher de nouveaux outils

Résumé de la discussion :

Les 40 premières minutes ont été consacrées à la **présentation de l'enquête *La réalité des cuisines collectives de Laval, leurs fonctionnements et leurs défis* par Catherine Robichaud, chargée de projet du CASAL** (vous pouvez télécharger le rapport de l'enquête à partir du site internet du CASAL).

Suite aux conclusions de l'enquête, une première idée a été lancée afin d'apporter une réponse aux besoins des organismes des cuisines collectives : créer un atelier mobile qui pourrait aller d'un groupe de cuisine à un autre pour offrir un support technique (renforcer les habiletés et connaissances culinaires et nutritionnelles).

Unanimement, cette proposition a provoqué l'enthousiasme des personnes présentes. Diverses réactions et commentaires ont été suscités et ont bonifiés l'idée initiale :

- Intéressant pour varier et connaître mieux les techniques de base en cuisine; connaître des outils de base en nutrition pourrait aider les animatrices.
- Il serait bien d'avoir de la formation pour les animatrices, ainsi qu'une rencontre entre personne-ressource et participants des cuisines, pour donner un exemple différent de celui de l'animatrice et qui aiderait au niveau du contenu.
- Il serait intéressant d'avoir d'abord du contenu s'adressant aux animatrices, puis dans un deuxième temps, aux participants.
- Sur certains sujets, la venue d'un spécialiste a plus d'impact auprès des participants que celle des animatrices (ex. règles d'hygiène de la MAPAQ).
- Il serait intéressant de proposer des menus faciles et différents pour les participants.
- Une formation au niveau technique (contenu) serait plus pertinente qu'au niveau animation.
- Dans l'éventualité où des ateliers de formation seraient mis sur pied, Jeunes au travail s'est montré intéressé à mettre à la disposition du groupe, leur cuisine équipée pour dispenser la formation.

- Un autre lieu intéressant à utiliser pour les rencontres de formation serait la salle chez Loblaw's, qui permettrait d'avoir ainsi accès à l'épicerie.
- Des questions ont été formulées : est-il réaliste de penser à une équipe qui rencontrerait toutes les cuisines collectives ? Nous savons qu'elles sont nombreuses. Combien de fois pourrait-elle rencontrer chaque cuisine ? Cela vaut-il la peine ? Le projet devrait alors s'étendre sur combien de temps ?

Outre cette idée d'équipe de soutien/formation volante, d'autres ont souligné l'importance de mettre en commun les expériences, les outils et les idées de chacun, car tous ensemble nous représentons une expertise importante (avoir les courriels de tous les membres du groupe afin de faire circuler les informations).

Il serait intéressant de déposer sur internet ce qui existe déjà et qui pourrait aider les cuisines collectives (peut-être sur le site du CASAL).

Néanmoins, bien que l'internet puisse être un bon moyen pour échanger, surtout du matériel, l'idée de se rencontrer entre intervenants demeure tout de même intéressante. Le besoin de se renouveler dans nos compétences a été abordé, mais il y a aussi le besoin d'échanger entre nous, de se regrouper.

À propos des groupes de pères, il a été mentionné qu'une attention doit être accordée aux intérêts de cette clientèle. Parler de nutrition peut être intéressant de façon ponctuelle, mais se sont davantage les aspects techniques de la cuisine qui risquent d'intéresser les pères, comme : les températures de cuisson, les méthodes de conservation des aliments, comment aiguiser un couteau, etc.

Concernant la clientèle avec un handicap physique, un participant a rappelé que plusieurs types de matériels étaient à leur disposition afin de les soutenir (ex. appareil les aidant à ouvrir un pot), ce qui facilite leur intégration dans des groupes de cuisines.

Enfin, le temps file et l'envie de mettre sur pied un projet concret est bien présente. Tous se montrent intéressés à se rencontrer de nouveau pour mieux définir ce projet. Cette rencontre aura lieu le jeudi 5 juin, de 8h30 à 10h30. Catherine Robichaud du CASAL confirmera le lieu par courriel. D'ici cette rencontre, il serait intéressant que les intervenants consultent leurs participants pour voir quel serait leur intérêt pour un tel projet (atelier mobile).

*Notes prises par Bernadette Desmarais
Transcription par Catherine Robichaud*